44e Année. — N° 44 30 Octobre 1927.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully. — Chronique. — L'Ecoulement des vins au cours de la campagne 1926-1927 ; — Les engrais verts dans les vignes ; — L'assemblée des présidents des Chambres d'Agriculture 417
N°. — Tableau de l'écoulement des vins (mois de septembre) 421
A. Bonnet. — Plantation des greffés-soudés et leur conduite ultérieure 423
L. Roos. — Transformation des marcs de vendange en engrais 428
N°. — Un nouveau trieur de pépins 429
L. D. — Quels blés semer ? 430
Informations et communications de Sociétés agricoles. — Congrès de l'eau et Journée du coton à Alger. — Concours-exposition de fruits et d'apiculture à St-Gaudens. — Cours et exercices d'œnologie à Baune 433
Bibliographie. — L'Ensilage des fourrages verts, par L. Brétignère et G. Golferneaux 434
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

L'écoulement des vins au cours de la campagne 1926-1927

La campagne qui a pris fin le 30 septembre se caractérise par une importante diminution de la consommation taxée. Il n'en pouvait être autrement, pour les raisons que l'on sait.

L'Officiel du 15 octobre nous donné les chiffres du mouvement des vins en septembre, et le résumé de la campagne terminée.

Les sorties de la propriété, en septembre, ont été les suivantes, Alsace-Lorraine comprise :

Vins de 1926	1.260.074 hectolitres
Vins de 1927 (en nature ou en raisins)	1.793.645 —
Total	3.053.719 hectolitres

Les sorties totales de la propriété, pour la France continentale, compte tenu des vins nouveaux, se sont élevées à 33.744.553 hectolitres.

La consommation taxée s'est élevée, en septembre, à 3.312.496 hectolitres. Elle avait atteint 4.524.738 hectolitres en septembre 1926.

Pour l'année entière et les campagnes antérieures, voici les chiffres :

Consommation taxée..		1890-1900.....	35.963.000 hectolitres.
—	—	1900-1901.....	43.438.280 —
—	—	1901-1902.....	43.900.045 —
—	—	1910-1911.....	33.593.498 —
—	—	1911-1912.....	40.611.012 —
—	—	1918-1919.....	40.264.378 —
—	—	1919-1920.....	39.250 421 —
—	—	1920-1921.....	43.371.474 —
—	—	1921-1922.....	43.920.877 —
—	—	1922-1923.....	47.677.338 —
—	—	1923-1924.....	48.842.026 —
—	—	1924-1925.....	50.357.721 —
—	—	**1925-1926 .....**	**53.659.120** —
—	—	**1926-1927 .....**	**44.148.803** —

Comme nous l'écrivions récemment, il faut nous efforcer de reconquérir les consommateurs défaillants. Défaillants par force, car il eût été impossible, en l'année qui se termine, de leur fournir 10 millions d'hectolitres de plus ! Ces hectolitres n'existaient pas en France, et il eût été même bien difficile de les trouver à l'étranger.

La question est de savoir quelle a été la récolte de 1927, et dans quelle mesure elle permettra de retrouver un chiffre de consommation taxée plus brillant.

Le commerce, pour satisfaire aux demandes de la clientèle, a dû puiser dans ses stocks, qui se trouvaient considérablement réduits à fin septembre.

Stock commercial à fin		janvier 1914.....	12.027.127 hectolitres.
—	—	janvier 1919.....	6.150 533 —
—	—	août 1921.....	8.228 580 —
—	—	octobre 1922.....	9.576.094 —
—	—	octobre 1923.....	10.159.760 —
—	—	septem. 1924.....	10.731.519 —
—	—	septem. 1925.....	11.119.359 —
—	—	juillet 1926.....	12.012.406 —
—	—	mars 1927.....	11.683.719 —
—	—	mai 1927.....	11.368.075 —
—	—	juin 1927.....	10.995.349 —
—	—	juillet 1927.....	10.262.249 —
—	—	août 1927.....	9.364.191 —
—	—	septembre 1927.....	**8.960 843** —

Stocks en Alsace : 190.497 hectolitres ; — en Algérie : 762.087 hectolitres.

Remarquons que la faiblesse actuelle du stock commercial ne peut que favoriser une hausse des cours, le commerce ayant intérêt à refaire ses approvisionnements.

L'Algérie a fourni à la consommation 7.853.058 hectolitres, contre 11.381.916 hectolitres en 1926.

Les affaires traitées ces derniers jours, notamment par les Coopératives, indiquent une tendance ferme des cours. On trouvera la liste de nombreuses ventes à notre bulletin commercial.

Les engrais verts dans les vignes

Nous avons, à maintes reprises, fait observer que pour remplacer les fumiers de cavalerie ou de bergerie, toujours tenus très chers et hors de parité avec les engrais chimiques, on pouvait utiliser, pour la fumure des vignes, les marcs de raisin convenablement traités ; tout comme le fumier, ils fournissent au sol des quantités appréciables d'humus.

On nous demande s'il ne serait pas possible, dans le même but, d'avoir recours aux engrais verts.

Assurément oui. Ce ne serait même pas une nouveauté. Les viticulteurs romains, il y a quelque dix-huit cents ans, semaient des lupins dans l'intervalle des vignes et les enfouissaient comme engrais. Cette très vieille pratique a été reprise, à diverses époques, dans quelques-uns de nos vignobles, mais elle est très peu usitée de nos jours (nous ne parlons pas des terres arables, pour lesquelles elle est assez fréquemment employée).

Mais on doit observer que, parfaite en théorie, la fumure aux engrais verts présente quelques difficultés dans les vignobles.

Il faut, pour obtenir des résultats, semer de très bonne heure, dès les vendanges achevées. Dans les vignes palissées ou échalassées, le semis ne présente pas de grandes difficultés. Encore faut-il que le sol ne soit pas trop enherbé ni trop durci par la sécheresse, sinon, il faudrait commencer par labourer, ce qui retarderait singulièrement l'opération. Pour le bien, il conviendrait que le sol fût assez profond et assez meuble pour que l'on pût répandre la semence sans préparation, et l'enfouir par un coup de gratteuse.

Dans les vignes non palissées, où les sarments s'étalent sur le sol, le semis et l'enfouissement des graines sont bien difficiles.

Quoi qu'il en soit, et sous les réserves précédentes, il n'y a nul inconvénient à fumer les vignes avec des engrais verts. Les plantes les mieux indiquées sont le lupin blanc pour les terres dépourvues de calcaire ; le trèfle incarnat pour les autres. Toutes deux sont de végétation très précoce, et peuvent être enfouies avant le bourgeonnement des vignes.

Les quantités de semences à employer seraient de 100 à 120 kgs pour le lupin blanc et de 20 kgs pour le trèfle incarnat. L'épandage de 300 à 400 kgs de superphosphate et de 100 kgs de sulfate de potasse profiterait au fourrage d'abord, et à la vigne ensuite qui récupèrerait les principes fertilisants emmagasinés dans l'engrais vert.

L'assemblée des présidents des Chambres d'agriculture

Au cours de l'assemblée générale du 24 octobre, où 80 Chambres étaient représentées, les vœux suivants ont été adoptés à l'unanimité :

1. Que les Chambres d'agriculture soient autorisées par les lois de finances à percevoir jusqu'à concurrence de dix centimes additionnels un impôt sur le principal de la contribution foncière non bâtie ;
2. Que les pouvoirs publics assurent la liberté complète de l'exportation des produits agricoles ;
3. Que soient réalisée aussi rigoureusement que possible l'équivalence entre la protection douanière de l'agriculture et celle des autres industries ;
4. Que le droit de douane sur les blés soit porté immédiatement à 35 fr. le quintal dans l'intérêt même du consommateur qui, si les emblavements étaient réduits, serait livré aux prix de l'étranger ;
5. Que soit relevé le coefficient douanier sur l'importation du bétail et de la viande ;
6. Que soient étudiés les moyens d'assurer l'alimentation de l'armée et des établissements publics en viande fraîche d'origine nationale ;
7. Que les droits protecteurs soient consolidés par une loi qui ne pourra être modifiée par décret ;
8. Que le Gouvernement procède auprès des Chambres d'agriculture à une enquête sur la situation actuelle de l'agriculture en France et sur les mesures à prendre pour sauvegarder le producteur et pour éviter que les prix de la consommation soient en disproportion choquante avec les prix de la production.

D'après le « Bulletin de l'Association Générale des producteurs de Blé », la Bourse de Paris est le théâtre d'une vaste spéculation à la baisse.

L. Degrully.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1926-1927 (Mois de Septembre)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Septembre	Total depuis le début de la campagne	Mois de Septembre	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres		hectolitres
1	Ain	4.525	96.588	24.392	314.956	37.400
2	Aisne	345	11.219	26.783	358.397	50.819
3	Allier	3.853	135.603	44.918	534.679	36.358
4	Alpes (Basses-)	149	4.337	4.929	55.317	3.825
5	Alpes (Hautes-)	395	10.272	7.455	87.547	7.967
6	Alpes-Maritimes	406	7.116	40.398	603.550	52.583
7	Ardèche	9.174	278.261	15.197	230.658	24.797
8	Ardennes	»	»	11.549	165.356	20.552
9	Ariège	449	11.033	12.186	119.935	6.464
10	Aube	101	11.276	33.532	405.696	39.435
11	Aude	232.648	4.867.574	25.065	453.208	87.343
12	Aveyron	2.032	66.046	31.310	359.035	17.022
13	Bouches-du-Rhône	55.710	839.150	78.956	1.010.364	109.321
14	Calvados	»	»	11.484	136.190	37.430
15	Cantal	7	445	19.407	251.796	8.452
16	Charente	2.331	313.000	32.797	334.258	26.105
17	Charente-Inférieure	9.878	609.218	35.460	398.887	53.424
18	Cher	962	36.799	27.985	360.469	34.395
19	Corrèze	177	6.964	19.566	229.341	18.340
21	Côte-d'Or	4.612	136.975	43.069	569 397	433.658
22	Côtes-du-Nord	»	»	12.383	157.555	36.040
23	Creuse	»	»	29.090	304.799	23.572
24	Dordogne	18.339	376.672	25.359	322.299	26.150
25	Doubs	»	138	33.987	454.634	41.083
26	Drôme	2.772	88.565	12.318	168.082	24.936
27	Eure	»	»	9.547	117.148	18.739
28	Eure-et-Loir	15	262	20.979	253.755	37.923
29	Finistère	»	»	41.159	531.484	72.048
30	Gard	78.432	2.715.760	27.633	440.804	102.673
31	Garonne (Haute-)	8.721	202.232	42.796	479.383	34.808
32	Gers	23.584	763.352	10.822	124.363	29.462
33	Gironde	125.159	2.521.251	105.383	1.643.918	1.264.368
34	Hérault	357.391	9.239.337	43.734	695.306	382.217
35	Ille-et-Vilaine	»	»	12.599	167.912	39.864
36	Indre	1.695	55.135	22.354	267.370	17.928
37	Indre-et-Loire	10.581	239.601	28.983	414.996	81.944
38	Isère	4.654	157.310	48.197	640.406	61.962
39	Jura	791	41.045	24.060	307.580	39.941
40	Landes	4.836	122.028	22.203	275.035	21.620
41	Loir-et-Cher	7.848	239.619	18.307	259.778	39.234
42	Loire	2.738	122.833	90.303	1.127.390	91.539
43	Loire (Haute-)	90	2.296	32.377	403.252	38.452
44	Loire-Inférieure	8.606	166.616	57.461	846.977	104.205
45	Loiret	2.136	49.023	36.576	484.573	55.133
46	Lot	2.716	67.099	8.885	142.389	4.851
47	Lot-et-Garonne	12.389	380.531	17.585	252.537	16.363
48	Lozère	168	5.078	6.862	75.213	8.341
49	Maine-et-Loire	7.750	212.034	29.543	489.758	157.635
50	Manche	»	»	3.762	45.295	18.749
51	Marne	105	94.127	80.223	957.236	1.000.825
52	Marne (Haute-)	17	461	20.499	296.909	28.262
53	Mayenne	»	53	2.148	51.180	14.607
54	Meurthe-et-Moselle	14	783	62.716	822.463	102.678
55	Meuse	16	204	26.364	356.205	26 356
56	Morbihan	5	232	11.329	139.300	29.389
58	Nièvre	785	21.529	29.925	373.464	38.351

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de septembre	Total depuis le début de la campagne	Mois de septembre	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres		hectolitres
59	Nord	»	»	63 047	885 939	247.866
60	Oise	»	»	23.977	307.076	41.568
61	Orne	»	»	4.417	59.662	13.040
62	Pas-de-Calais	»	»	32.242	405.003	87.960
63	Puy-de-Dôme	8 409	122.791	57.561	650.882	59.672
64	Pyrénées (Basses-)	3.697	81.142	46.046	514.225	56.692
65	Pyrénées (Hautes-)	723	13.055	17.800	184.453	16.916
66	Pyrénées-Orientales	40.920	2.759.077	26.949	456.342	87.787
69	Rhône	16.800	430.474	135.370	1 704.264	255.400
70	Saône (Haute-)	9	356	33.681	463.074	44.293
71	Saône-et-Loire	10.963	483.602	54.410	708.149	143.868
72	Sarthe	265	9.076	7.692	122.064	18.095
73	Savoie	8.913	108.894	19.611	268.477	25.572
74	Savoie (Haute-)	454	28.302	17.284	246 967	34.743
75	Direction de la Seine	»	»	429.579	5.842.868	1.122.512
	Direction des droits d'entrée	»	»	193.799	2.979.629	594.094
76	Seine-Inférieure	»	»	44.596	694.586	174.920
77	Seine-et-Marne	8	174	42.183	510 075	58.694
78	Seine-et-Oise	3	409	79.115	1.084 588	249.310
79	Sèvre (Deux-)	578	26 131	26.636	297.406	27.461
80	Somme	»	»	18.529	242.739	33 008
81	Tarn	27.653	408 196	24.704	348.432	36.961
82	Tarn-et-Garonne	6.828	109 742	8.851	110.548	7.803
83	Var	78.080	1.180.630	33 878	475.356	62.127
84	Vaucluse	29.509	425 389	12.308	152.128	69.334
85	Vendée	4.085	90.834	18.004	243.304	17.887
86	Vienne	6.568	166 982	25.177	269 949	20.552
87	Vienne (Haute-)	6	121	39.368	495 922	41.344
88	Vosges	»	67	40.882	546 145	68.201
89	Yonne	875	54.575	20.726	279.322	39.545
	Total pour la France.	1.255.453	31.826.901	3.250.865	43.326.883	8.960.843
	Moselle	333	4 390	18.722	284.456	55.409
	Bas-Rhin	1.404	37 287	17.730	275.359	71.795
	Haut-Rhin	2.884	92.330	25.179	431.405	63.293
	Totaux pour l'Alsace et Lorraine	4.621	134.007	61.631	987.920	190.497
	Algérie					
	Alger	187.272	4.496 987	»		187.927
	Constantine	12.860	946.060	»		24.867
	Oran	10.722	2.410.011	»		549.293
	Total pour l'Algérie	210.854	7.853.058	»		762.087

Aux chiffres de la première colonne, il faut ajouter 1.791.360 hectolitres de *vins nouveaux* sortis également en septembre ; total : 3.053.719 hectolitres.

De même, aux chiffres de la seconde colonne, il faut ajouter même quantité, ce qui donne un total de 33.744.553 hectolitres Algérie comprise.

PLANTATION DES GREFFÉS-SOUDÉS

ET LEUR CONDUITE ULTÉRIEURE

On a longtemps discuté sur la valeur respective des deux méthodes de reconstitution qui, depuis l'invasion phylloxérique, sont concurremment mises en œuvre pour la création de nouveaux vignobles sur porte-greffes résistants :

1°) Plantation de racinés et greffage sur place ;

2°) Plantation de greffés-soudés.

L'une et l'autre ont contribué à créer de belles vignes et continuent à avoir leurs partisans, ce qui est la meilleure preuve de leur valeur ; il semble cependant, en raison de la rareté toujours plus grande de main-d'œuvre experte et adroite comme en exige le greffage sur place et de l'aléa de la réussite de cette opération, que la plantation de sujets racinés et déjà soudés (greffés-soudés) devient de plus en plus la méthode de reconstitution préférée des viticulteurs, au moins dans certaines régions.

Il ne faudrait pas croire toutefois que la réussite des greffés-soudés soit toujours assurée et qu'il suffit de les mettre en terre sans précautions particulières et sans soins spéciaux pour obtenir à coup sûr de belles vignes ; non seulement leur prix élevé commande qu'ils soient acquis à des sources très sûres, si on ne les produit pas soi-même, mais il justifie des soins minutieux tant à la plantation que par la suite, sans lesquels la réussite serait incertaine et disparaîtraient les avantages qu'on se plaît à accorder aux greffés-soudés.

Les lignes qui suivent ont pour but d'attirer l'attention des viticulteurs sur les précautions à prendre dans la plantation des greffes et sur les soins divers dont il convient de les entourer, ensuite pour obtenir la meilleure réussite et assurer le succès futur de la vigne créée.

Précautions préliminaires.

Les greffés-soudés sont le plus généralement livrés emballés en caisses ou en ballots, sous paille, avec tout le soin indispensable pour les mettre à l'abri des diverses causes d'altération auxquelles ils peuvent être exposés pendant le voyage : froid, humidité et surtout dessiccation.

1° A leur réception, après un voyage de quelques jours, point n'est nécessaire de les déballer si leur plantation doit se faire dans les huit jours qui suivent leur arrivée ; il suffit, dans ce cas, de placer les caisses ou les ballots dans un endroit couvert, à l'abri des violents courants d'air et des grandes variations de température : un cellier, une remise à voitures, etc.. répondent souvent à ces exigences.

2° Lorsque les caisses ont voyagé pendant longtemps, — jusqu'à trois mois quelquefois, — il est préférable, à la réception, d'en retirer immédiatement les greffes et de les plonger à peu près entièrement, pendant une journée environ, dans de l'eau saine, courante de préférence, après quoi elles peuvent être mises en place.

3° Si cette mise en place ne doit être réalisée de suite après l'immersion dans l'eau, il est nécessaire, afin d'en assurer la bonne conservation, de disposer les paquets de greffes côte à côte, dans des tranchées creusées en

sol très léger, sain, ou dans du sable de préférence, et d'arroser copieusement, de façon que les particules terreuses ou sableuses s'interposent entre toutes les greffes et leurs racines sans laisser de vide ; le sable doit recouvrir la soudure, ou mieux encore atteindre la base des pousses jusqu'à la hauteur de deux ou trois bourgeons. Les paquets étant ainsi disposés, plus ou moins inclinés, soit à l'intérieur d'une construction, soit à l'extérieur, ce qui est de réalisation plus facile, les greffes se conservent en parfait état jusqu'au moment de leur plantation, tout comme si elles étaient demeurées en pépinière.

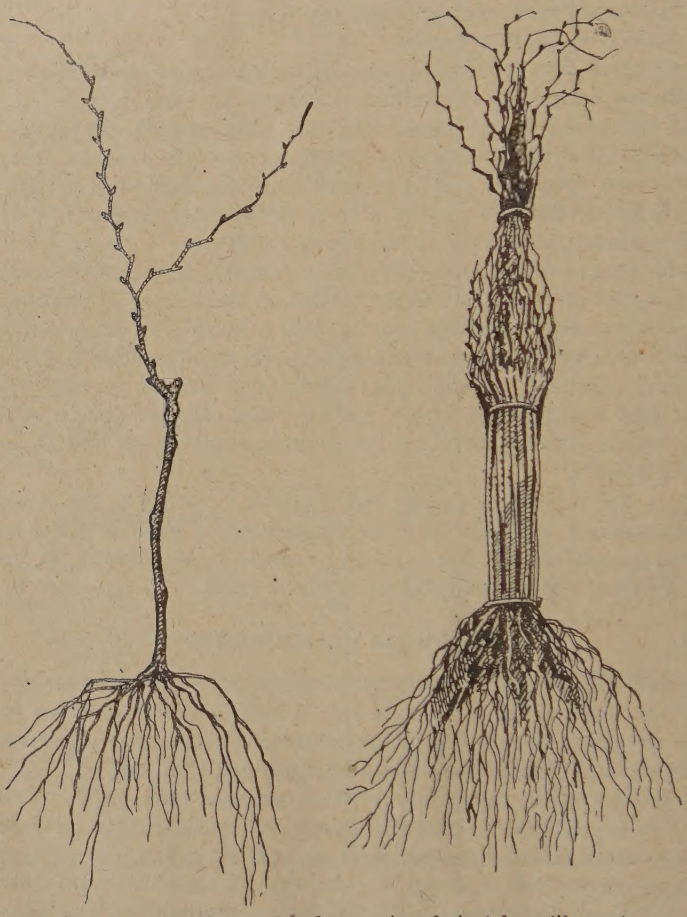


Fig. 1. — Greffés soudés de premier choix tels qu'ils sont livrés aux Viticulteurs, par paquets de 25.

Eviter la dessiccation des greffes avant et après la plantation doit être la préoccupation constante du vigneron, et c'est de la plus ou moins parfaite observation de cette règle fondamentale que dépend surtout le succès de l'opération.

Que les greffes soient demeurées emballées pendant quelques jours après un court voyage, qu'elles soient destinées à une plantation à peu près immédiate, après réception, ou qu'après un long voyage elles soient restées en

jauge dans du sable pendant un temps plus ou moins long, la plantation doit être faite ainsi qu'il suit :

A. — Préparation des Greffés-Soudés.

Les greffes extraites des paquets sont prises en main une à une et selon que leur plantation doit être faite au trou ou au pal, les racines nées sur le talon sont rognées à 7-8 cm ou à 1-2 cm de leur naissance : en aucun cas le rognage de ces racines ne doit être fait à ras du talon de la greffe.

Celles qui peuvent exister sur les nœuds supérieurs sont au contraire coupées à leur empattement même.

Quant à la pousse, elle est sectionnée à 4-5 cm, longueur qui correspond à au moins 2 yeux francs ; on peut aussi, dans le cas où l'on ne dispose pas d'une main-d'œuvre très experte pour le buttage, couper la pousse à 8-10 cm et ébourgeonner les deux yeux supérieurs, la section de la pousse devant dans ce cas servir à guider le recouvrement des greffes.

B. — Plantation.

1°) *Plantation au trou.* — En raison des soins qu'il convient d'apporter à la plantation, il est indispensable de la faire exécuter par les meilleurs ouvriers de l'exploitation, car la réussite et la beauté du vignoble dépendent, pour une grande part, de la façon dont elle aura été faite.

Les greffes préparées comme nous venons de l'indiquer sont placées dans un récipient contenant un peu d'eau : un seau à vendange convient très bien. L'ouvrier planteur les retire une à une au fur et à mesure de ses besoins ; il jette un peu de terre meuble au fond du trou fait au préalable, sur laquelle il étale les racines en maintenant la plante dans la direction voulue et de façon que le niveau de la soudure soit situé à deux ou trois centimètres au-dessus du niveau général du sol. Alors, de la terre meuble est jetée sur les racines, puis tassée fortement avec le talon du pied pour obtenir un contact aussi parfait que possible entre la terre et les racines.

Un deuxième ouvrier comble le trou et effectue le buttage comme il est indiqué plus loin.

2°) *Plantation au pal.* — Bien que le procédé de plantation au trou soit considéré comme le plus parfait, il n'est pas moins vrai que la plantation au pal soit également à conseiller en raison de sa plus grande rapidité d'exécution, de l'économie qu'elle procure, et des résultats satisfaisants auxquels elle conduit lorsqu'elle est exécutée par des ouvriers consciencieux. Elle tend à se répandre de plus en plus et surtout lorsque le terrain à planter a été profondément ameubli, ce qui est la règle générale.

La technique de cette méthode est déjà connue des viticulteurs. Les précautions à prendre sont les mêmes que celles indiquées ci-dessus : le point capital est de serrer fortement le plant contre la terre, ce à quoi on arrive facilement en enfonçant obliquement le pal en trois points différents et en le ramenant près du plant.

Lorsque le sol est motteux ou jugé insuffisamment frais pour assurer une reprise satisfaisante, il est recommandable d'arroser au moment de la plantation : deux ou trois litres d'eau suffisent pour en assurer le succès.

C. — Buttage et Tuteurage.

Dès la plantation effectuée, il est bon de planter à côté du jeune plant, un petit tuteur-guide de 70 cm environ : la canne de Provence convient parfaitement pour cet usage. L'ouvrier butteur ramène ensuite de la terre fine et fraîche tout autour du plant, de façon à constituer un dôme arrondi de 50 cm environ de diamètre à la base et dont la hauteur est exactement

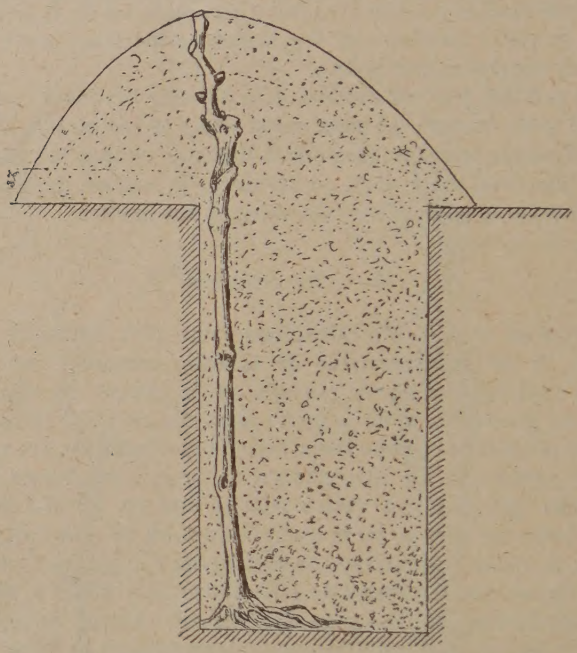


Fig. 2. — Schéma de la plantation d'une greffe avec ablation des deux yeux supérieurs.

celle de la section de la pousse si les deux yeux supérieurs ont été supprimés, on dépasse de 4 ou 5 cm environ cette section, si la taille de la pousse a été faite sur 2 yeux, à 4 ou 5 cm de sa naissance.

Dans les deux cas, l'affaissement normal du sol amènera sensiblement l'œil supérieur de la greffe au niveau de la butte. C'est ce que représente la figure 2 ci-contre.

D. — Culture — Conduite

Les plantations de greffés-soudés doivent être l'objet de soins assidus : *labours et binages très fréquents, traitements anticryptogamiques nombreux et opportuns*, en vue d'un bon développement, de la conservation intégrale des feuilles et d'un parfait aoûtement des sarments.

On peut laisser la ou les pousses du greffon se développer librement pendant toute la durée de la végétation, et c'est ce qu'on fait quelquefois ; mais il est mieux de faire autrement, et nous conseillons plutôt d'opérer comme il va être dit, surtout lorsque la charpente de la future souche doit être formée à une certaine hauteur au-dessus du sol, ce qui est le cas général.

Lorsque les rameaux atteignent 10 à 15 cm, ou même plus tôt, et de préférence à l'occasion d'un binage, on les supprime sauf un seul auquel on reconnaît le plus de vigueur, la meilleure direction, etc. ., de façon à concentrer sur lui toute la puissance de développement de la plante. Sa croissance est ainsi rendue plus rapide; si par la suite, de nouveaux rameaux se développent on les supprime également.

La tige unique s'allonge de plus en plus et se fortifie ; on la maintient verticale en l'attachant sur le roseau dont chaque pied est pourvu.

E. — Sevrage.

Ces soins se donnent de pair avec la culture pendant l'été et notamment avec le sevrage, opération essentielle qui doit être pratiquée en juillet, quand la jeune greffe est en pleine végétation ; la butte, déjà partiellement démolie par les cultures successives, est alors complètement enlevée, la soudure

Fig. 3.
Conduite d'une greffe dans l'année de sa plantation.

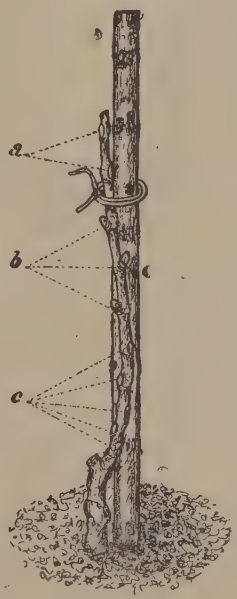


Fig. 4.
Taille et palissage d'une jeune greffe à la fin de la première année.

mise à nu, puis les racines qui ont pu se développer sur le greffon sont coupées ras à l'aide d'un sécateur, de préférence, ou encore avec un couteau manœuvré de haut en bas ; après l'opération, on ramène un peu de terre autour du pied sans toutefois chercher à enterrer profondément la soudure qui gagne à être un peu recouverte.

Le sevrage est une opération de première importance ; si on ne l'exécutait pas, le développement de la greffe se ferait surtout par les racines du greffon, aux dépens de la racine du sujet, lesquelles s'atrophieraient de plus en plus et exposeraient la souche à un réel danger, le jour où les racines du greffon seraient supprimées ou disparaîtraient sous l'action du phylloxra.

Un labour de chaussage avant l'hiver, par lequel on peut enfouir la première fumure, complète la série des opérations de la première année.

Taille à la fin de la première année.

Si l'on a conduit les jeunes greffes comme il a été dit plus haut, elles se présentent en hiver comme dans la figure 3, c'est-à-dire avec une pousse droite et forte dont le dévoloppemeut peut aller jusqu'à 1 m. 50 et 2 mètres.

On remplace alors le roseau par un tuteur solide, puis on sectionne la pousse à un ou deux yeux au-dessus du point où doit se former la charpente de la souche, on supprime ces yeux (*a*) et on fixe très solidement avec un fil de fer, contre le tuteur, cette extrémité des sarments dépourvue d'yeux; on réserve les deux ou trois yeux immédiatement inférieurs (*b*) et on supprime les yeux de la base (*c*), de sorte qu'il reste seulement les deux ou trois yeux qui serviront de base à la formation de la charpente.

C'est ce que représente la figure 4. Toutefois, comme l'enlèvement des yeux de la base est assez long, il est préférable d'attendre le moment de l'entrée en végétation, pour supprimer les rameaux qui pourraient en naître.

Ainsi, dès la fin de la deuxième année, la souche que l'on désire former à une certaine hauteur peut s'établir sur 2 ou 3 bras, ce qu'on n'obtient généralement qu'à la fin de la troisième année par la méthode habituelle de conduite de greffes.

L'expérience nous a démontré l'utilité des prescriptions qui précèdent et la valeur du procédé de conduite qui vient d'être décrit; suivies avec exactitude, nos indications doivent assurer le succès complet des plantations.

A. Bonnet,
Ingénieur Agricole,

TRANSFORMATION
DES MARCS DE VENDANGE EN ENGRAIS [1]

On choisit l'emplacement sur lequel on se propose de former le tas d'engrais et on répand sur le sol, en tassant légèrement, une couche de 20 à 25 centimètres de marc. S'il s'agit de marcs épuisés par diffusion ou pour piquettes, les laisser égoutter 36 ou 48 heures avant de faire la stratification.

On s'arrange d'une manière quelconque pour connaître approximativement le poids de cette couche, puis on répand à la surface, à la volée : 4 o/o de ce poids de scories de déphosphoration ou, à défaut de scories, devenues rares et chères, la quantité équivalente de phosphates finement moulus, d'après leur titre, les scories titrant en moyenne de 14 à 16 o/o ; — et 2 o/o de sulfate de potasse qu'on peut remplacer par 5 o/o de sylvinite riche à 20 o/o, moins chère à l'unité que le sulfate. S'il s'agit de marcs non épuisés, on peut réduire à 1,50 o/o la dose du sulfate de potasse.

On fait, d'autre part, dans un demi-muid défoncé, un bassin ou tout autre récipient, un purin artificiel composé de la manière suivante :

---

(1) Bien que cette note ait paru plusieurs fois déjà dans *le Progrès*, nous la reproduisons à la demande de divers lecteurs.

Eau	100 litres
Chaux vive	1 kilo
Sulfate d'ammoniaque	2 500

On éteint d'abord la chaux vive avec une petite quantité d'eau, on forme un lait en ajoutant le reste de l'eau, on ajoute enfin le sulfate d'ammoniaque. On brasse vigoureusement le tout à l'aide d'un fort bâton jusqu'à dissolution complète du sulfate d'ammoniaque, ce qui ne demande guère plus d'un quart d'heure. Le purin artificiel est fait.

On arrose copieusement la première couche de marc pourvue des *scories* ou de phosphates et du *sel de potasse*. Cet arrosage se fait à raison d'environ 15 litres par 100 kil. de marc. On élève le tas autant qu'on veut en procédant de même, y compris l'arrosage, par couches successives. La dernière est recouverte de 5 à 10 centimètres de terre.

Au bout de très peu de temps, la température s'élève considérablement dans la masse où s'établit une fermentation très active, qu'on laisse continuer sans intervenir.

Après trois semaines, on recoupe le tas transversalement, pour le reformer à deux mètres plus loin. L'opération a pour but de mélanger les différentes couches et de mieux répartir les produits ajoutés. La fermentation un instant arrêtée reprend, bien qu'avec moins d'activité, le marc est alors devenu très friable.

Au moment de l'emploi, le second recoupage, effectué pour le transport, complète le mélange qui serait un peu insuffisant après un seul.

A la dose de 3 kilos par pied pour les vignes plantées à 1 m. 50, l'engrais obtenu constitue une fumure complète assimilable dans tous les sols, car le compost porte en lui l'alcalinité nécessaire à une bonne nitrification.

La valeur fertilisante s'est accrue des éléments ajoutés, soit 21 kilos d'azote par 100 kilos de sulfate d'ammoniaque employé, 15 kilos environ d'acide phosphorique par 100 kilos de scories, et 50 kilos de potasse par 100 kilos de sulfate de potasse.

L. Roos.

UN NOUVEAU TRIEUR DE PÉPINS

La question du traitement des pépins de raisins étant à l'ordre du jour, nous pensons nous rendre utiles à nos lecteurs en leur donnant la description d'un appareil qui paraît particulièrement intéressant.

Il s'agit du nouveau trieur de pépins « **Barbiéri** ».

Cet appareil a été construit en vue de son utilisation par une main-d'œuvre inexpérimentée.

Il se fait en 5 modèles correspondant à tous les besoins et à toutes les productions.

Le plus grand, qui comporte un élévateur, peut traiter 2.500 à 3.500 kilogs de marcs à l'heure.

Le plus petit, 300 à 400 kilogs.

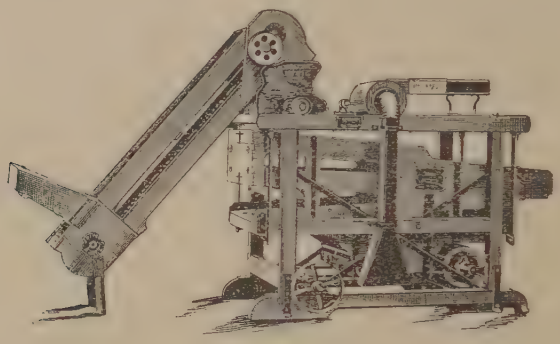
Le premier nécessite une force motrice de 3 CV.

Le trieur de pépins « **Barbiéri** » se caractérise par un encombrement réduit.

Il comporte essentiellement à sa partie supérieure un émietteur composé d'un cylindre garni de pointes passant à travers une série de peignes.

La désagrégation du marc est complète.

Le marc émietté passe ensuite sur une série de tamis, animés d'un mouvement à secousses, qui ont pour but d'éliminer progressivement les râfles, les débris de pulpes et les poussières.



A la partie inférieure de l'appareil se trouve un ventilateur qui sert à chasser les poussières qui se trouvent encore mélangées avec les pépins.

La pression d'air de ce ventilateur est réglable.

Il est à noter qu'il agit sur les pépins après leur séparation du marc, détail qui a son importance, car, dans le cas de marc non distillé, on évite ainsi la déperdition d'alcool qui se produirait si le marc lui-même était ventilé.

Le grand modèle comporte, en outre, un aspirateur également réglable, dont le but est de compléter l'action du ventilateur.

Le constructeur garantit un travail satisfaisant pour des marcs distillés et non distillés, égrappés ou non, contenant jusqu'à 50 o/o d'humidité.

***

Ce nouveau trieur a été expérimenté au cours de la dernière exposition de Montpellier.

Les résultats obtenus ont montré qu'il s'agissait d'un appareil vraiment au point.

Il est vendu par la Maison Célestin Coq et Cie, ingénieurs-constructeurs, à Aix-en-Provence.

N**

QUELS BLÉS SEMER ?

On nous demande quelles sont les meilleures variétés de blés à semer.

Cela dépend des régions.

Pour les climats plus ou moins humides du Centre, de l'Est ou de l'Ouest, on peut se baser, pour faire un choix, sur les résultats des expériences poursuivies depuis plusieurs années à l'Ecole nationale d'Agriculture de Grignon. Les voici:

Variétés	Moyenne de 4 ans 1924 à 1927
Vilmorin 23	35 quintaux 0,4
Wilhelmine	32 — 90
Oscar Benoist	32 — 40
Wilson	31 — 10
Paix	29 — 97
Hâtif inversable	28 — 98
Trésor	27 — 25
Bon fermier	24 — 69

Pour le midi sec, littoral méditerranéen, on se reportera utilement aux résultats obtenus à l'Ecole de Montpellier, et dont M. Vidal rendait compte, en 1926, à la Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault:

Hâtif Inversable, très résistant à la verse, assez peu sensible aux rouilles, mais redoutant assez l'échaudage et mûrissant dans les premiers jours de juillet, il convient pour les terres de bonne qualité.

Riéti, assez sensible à la verse, résistant aux rouilles et à l'échaudage et mûrissant fin juin-1er juillet; il convient pour toutes les terres à blé de la région, mais il peut s'accommoder de celles de qualité médiocre.

Médéah, assez sensible à la verse, aux rouilles, résistant à l'échaudage et mûrissant fin juin - premiers jours de juillet; il a les mêmes aptitudes que le précédent en ce qui concerne le sol.

Rouge prolifique barbu, assez résistant à la verse, assez sensible aux rouilles, assez résistant à l'échaudage et mûrissant fin juin - premiers jours de juillet; il convient pour les terres moyennes.

Ces variétés peuvent être cultivées séparément ou mélangées. L'emploi de mélanges contenant deux ou trois variétés, parmi lesquelles peut figurer, à la rigueur, la Saissette ou la Touzelle, permet d'obtenir des champs de blé pourvus d'une résistance moyenne satisfaisante aux diverses imtempéries,

Sous un climat comme le nôtre, il en résulte très généralement une augmentation sensible des rendements. A l'Ecole, nous cultivons le mélange suivant:

Hâtif inversable	1/3
Médéah	1/3
Rouge prolifique barbu	1/3

En terre de qualité à peine moyenne, il nous a produit en, 1926, 2872 kgs de grain à l'hectare, soit environ 36 hl.

Pour le département de l'Aude, M. Barbut a signalé comme intéressants les mélanges suivants:

Sols argilo-calcaires ; 1/3 Bordeaux, 1/3 Puylaurens ; 1/3 Roussillon.

Sols silico-argileux; 1/3 Bordeaux, 1/3 Puylaurens, 1/3 Abondance.

Terres franches; 1/3 Bordeaux, 1/3 Bladette de Besplas, 1/3 Roussillon.

Terres riches ; 1/2 Bordeaux, 1/2 Bladette de Besplas.

Pour la Haute-Garonne et climats analogues, M. Carré avait conseillé les mélanges suivants :

1° *Terres dites boulbènes des vallées de la Garonne, de l'Ariège et du Tarn.* — Sur les parties assez riches, non caillouteuses :

1/3 blé rouge de Bordeaux ou Japhet ou Noé, 1/3 Puylaurens ou Besplas, 1/3 Riéti ou Abondance.

Au fur et à mesure que l'on se rapprochera des terres moins fertiles ou pauvres, l'on diminuera la proportion des blés de Bordeaux, Japhet, Besplas, et l'on aura pour celles de fertilité médiocre.

1/3 Noé, 1/3 Puylaurens, 1/3 Riéti ou Abondance ou Roumélie.

Ou bien sur les terres pauvres :

1/2 Puylaurens, 1/2 Riéti ou Abondance ou Roumélie.

2° *Terres fertiles du Lauraguais et autres semblables en coteaux ou voisines des coteaux. Terres d'alluvions.* — Aux bonnes expositions, en sols fertiles :

1/3 Bordeaux, 1/3 Japhet, 1/3 Puylaurens ou Besplas.

Aux expositions moins bonnes, plus sujettes à la rouille, en bonnes terres, l'on supprimera le Bordeaux et le Puylaurens, et l'on sèmera :

1/2 Japhet, 1/3 Besplas, 1/3 Roussillon ou Riéti, ou bien 1/2 Japhets, 1/3 Besplas.

Sur terres moins fertiles :

1/3 Bordeaux ou Japhet, 1/3 Puylaurens, 1/3 Riéti ou Roussillon.

Plus récemment, M. Nicolas, Directeur de l'Institut Agricole de Toulouse, signalait des résultats très intéressants observés dans ses champs d'expériences, où il obtenait, en 1926 : Avec le *G. I.* 50 hectolitres à l'hectare ; — 39 hectolitres avec le *Carlotta* ; — 43 hectolitres avec le *Varrone* ; — 37 hectolitres avec une variation de *Japhet* et avec un *Besplas* sélectionné etc...

M. Serin a obtenu de bons résultats avec quelques hybrides de Puylaurens, avec un Roussillon inversable un Roussillon × Besplas barbu, etc...

On peut essayer également, dans cette région : *Gentile rosso*, *Ardito* et *Riéti*.

Pour les régions froides du Nord-Est, les variétés actuellement recommandées, en dehors des types locaux, sont surtout les suivantes : Blés d'Alsace et de Lorraine sélectionnés par la Sta-

tion Agricole de Colmar; — et les variétés du Jura suisse, *Bretonnières* et *Vuitebœuf*, obtenues par M. Martinet, Directeur de la Station d'essais de semences de Lausanne.

*
* *

Rappelons que le choix des variétés n'est pas tout. Pour obtenir de belles récoltes, il faut aussi semer dans des terres *propres* et convenablement fumées.

L. D.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Congrès de l'eau et Journée du Coton à Alger du 9 au 17 janvier 1928. — Les Commissaires généraux du Congrès de l'Eau et de la Journée du Coton ont fait part au Comité d'organisation du retard apporté dans la réception et l'impression des rapports devant être distribués avant ces manifestations.

Des personnalités scientifiques des colonies françaises et des pays étrangers (Etats-Unis, Belgique, Angleterre, Espagne, etc...) viennent de manifester l'intention de participer aux travaux du Congrès.

Enfin, la visite des cultures de cotonnier ne devant plus présenter grand intérêt à l'époque précédemment prévue, la récolte ayant été fortement réduite dans la Vallée du Chéliff, par l'insuffisance d'eau d'irrigations et des parasites.

Pour ces motifs, le Comité d'Organisation du Congrès de l'Eau et de la Journée du Coton décide de reporter irrévocablement du lundi 9 au mardi 17 janvier la tenue de ces manifestations et de l'exposition annexe des appareils hydrauliques du Champ-de-Manœuvres de Mustapha.

Concours-exposition de fruits et d'apiculture à St-Gaudens, le 13 novembre 1927. — Le concours-exposition de fruits et d'apiculture organisé chaque année par le Syndicat d'Initiative et le Comice Agricole, avec l'aide pécuniaire de l'office départemental agricole et sous le patronage de la ville de Saint-Gaudens, aura lieu dans cette ville le dimanche 13 novembre, en même temps que le concours interdépartemental au second degré de la race bovine gascone à muqueuses noires.

Adresser les adhésions à M. le Professeur d'Agriculture, commissaire général du concours.

Station œnologique de Bourgogne à Beaune. — **Cours et exercices pratiques d'œnologie.** — Une série de 12 cours et 12 exercices pratiques aura lieu à la Station Œnologique de Bourgogne à Beaune (Côte-d'Or) du 12 au 17 décembre prochain.

Ces cours et exercices ont pour but : 1° de donner les connaissances théoriques nécessaires pour diriger méthodiquement les diverses opérations de la fermentation et de la conservation des vins ;

2° De familiariser avec l'emploi des procédés de dosage les plus indispensables à la direction de ces opérations (dosages du sucre, d'alcool, des acidités, examen microscopique; etc.....).

Le programme est envoyé franco ; le nombre des auditeurs étant limité, les demandes d'inscription doivent être adressées à l'avance au Directeur de la Station.

BIBLIOGRAPHIE

L'Ensilage des fourrages verts, méthodes anciennes, procédés nouveaux, par L. Brétignière, professeur à l'Ecole nationale d'Agriculture de Grignon, Rédacteur en chef du Journal d'Agriculture pratique, et G. Godfernaux, Ingénieur agricole, Secrétaire du Groupe de l'Ensilage. — Un volume 13 × 21 de 260 pages avec de nombreuses illustrations et une couverture en couleurs. Broché : 14 fr. ; franco : 15 fr. — Librairie agricole de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris (6e).

L'Ensilage des fourrages verts est, à juste titre, l'une des questions qui suscitent, chez les éleveurs, un vif intérêt. En effet, il s'agit pour eux de savoir si cette méthode leur permettra d'avoir plus de bétail et s'ils pourront conserver, sans souci des conditions climatériques variables, leurs fourrages, au lieu de les perdre par temps humide.

Les auteurs, après de nombreux voyages en France et à l'Étranger, après avoir pratiqué et étudié l'ensilage eux-mêmes, ont écrit un manuel complet de ce mode de conservation des fourrages, manuel réclamé depuis longtemps par le public agricole.

Les fermentations qui ont lieu dans les silos sont étudiées d'abord, puis les différentes méthodes d'ensilage, les plantes à ensiler, les différents silos dont les types sont nombreux et les dimensions variées, les prix de revient de l'ensilage et tout ce que comporte cette question, tant au point de vue théorique que pratique.

Les agriculteurs seront certainement enchantés de pouvoir se faire une opinion d'après les études et l'expérience des spécialistes qualifiés sur les méthodes et les avantages nombreux de conservation de réserves d'hiver pour le bétail. — Sur demande, envoi *gratis et franco* du catalogue général de la Librairie Agricole.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — Cette huitaine, peu de reventes de gros à gros ont eu lieu dans les Entrepôts parisiens ; mais le commerce a fait quelques achats dans le Midi, à la propriété, qui arrivent wagon par wagon. Les prix pratiqués sur place n'ont pour ainsi dire pas varié, marquant pourtant de la fermeté, vu ceux cotés aux pays de production.

On a donc encore payé des vins rouges du Midi de 240 à 250, des 10° de 250 à 255 fr. en vieux. En nouveaux les 8° ont été obtenus de 200 à 205 fr., les 8°5 à 9° de 210 à 225 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu et sur gares de Paris. Il y a eu quelques demandes en vins d'Algérie. Des 10° Rouiba ont été offerts à 205, des 11° Sahel à 220 fr. rendu Paris.

Les clients continuent à passer de petits ordres très suivis ; ils ne veulent pas se charger espérant des prix meilleurs. Dans Paris, des vins courants nouveaux 8°, sont affichés dans certains dépôts, à 2 fr. 40 le litre ; des vins « de coteaux » 1927, à 2 fr. 70 le litre également.

Ainsi qu'on a pu le voir, le stock commercial était de 594.094 hectos au 30 septembre dernier, dans les Entrepôts parisiens, et de 1.122.512 hectos chez les négociants du reste du département de la Seine. soit 1.716.606 hectos, au lieu de 2.301.287 a fin septembre 1926. Mais, comme la consommation de Paris n'a été que de 2.979.629 et celle du reste du département de 5.842.868 au cours de l'année vinicole, soit 8.822.497, au lieu de 10.240.129 pendant l'année 1925-1926, soit 1.417.632 en moins, la diffence de 584.681 dans les réserves commerciales comparées à la fin des mois de septembre 1926 et 1927 est minime et, à moins d'une reprise brusque de la consommation, que les prix actuels ne font pas escompter, ce stock paraîtrait suffisant pour les besoins du moment.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle :*

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 17 octobre.	Cours du 24 octobre
8°	Vins nouveaux		Vins nouv.
8 à 9°	Aramon	Pas de	Aramon
9 à 10°	16,00 à 16 fr. 50		16,50 à 18 fr.
11°	le cegré	cote	Costières
11 à »			18 à 19 fr.
Costières.	Montagne	»	le degré
Rosé, Paillet, gris	15 fr. 00 le d.		
Blanc Bourret	17 fr. le d.		18 à 19 fr. le d.
Blanc Picpoul			

Le bureau du Syndicat des Vignerons du Sud-Est porte à la connaissance de ses adhérents les ventes effectuées au cours de la semaine écoulée qui lui ont été communiquées :

Saint-Geniès-de-Malgoirès, cave de M... B..., 130 hectos, vin rouge, 10 degrés 5 coloré, à 212 francs ; Cave Coopérative intercommunale de Saint-Laurent-la-Vernéde et de la Bastide d'Engras : 200 hestos, vin rouge, 8 degrés 3 à 17 francs le degré ; Cave Coopérative de Sernhac : 415 hectos, vin rouge, 9 degrés 3, à 170 francs.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 18 octobre	Cours du 25 octobre
8°1/2	Vins nouveaux		Vins nouveaux
9°		7 à 10°5	
10°	130 à 180 fr.	120 à 175 fr.	8 à 10°5
11°			135 à 180 fr.
Rosé	180 à 190 fr.	17 à 18 fr. 50 le d.	17 à 17 fr. 50
Blanc de blanc	180 à 200 fr.	9 à 10°5 175 à 190	175 à 190 fr.

— Le bureau du Syndicat régional de Montpellier-Lodève C. G. V. porte à la connaissance de ses adhérents les ventes suivantes effectuées pendant la semaine du 18 au 25 octobre et qui lui ont été signalées :

Vins rouge de 1927 — Saint-Drézéry, vin de café, 400 hectos, 9 degrés, 180 francs ; Saint-André-de-Sangonis, 300 hectos, 10°6, 180 francs ; 80 hectos, 10 degrés 2, 175 francs ; Montarnaud, un lot 9 degrés 7, 170 francs ; 200 hec-

tos, 10 degrés 5, 190 francs ; Saint-Drézéry, 150 hectos, 9 degrés, 180 francs ; Saint-Paul-et-Valmalle, 120 hectos, 10 degrés, 180 francs ; Montpeyroux, 160 hectos, 10 degrés, 180 fr. ; 200 hectos, faible en couleur, 9 degrés, 155 fr.

Montferrier, vin blanc de 1927, divers petits lots, 9 à 9 degrés 5, 170 fr. Fontanès, 400 hectos, 10 degrés 3, 200 francs ; Saint-Gély-du-Fesc, 120 hectos, 10 degrés, 170 francs ; 170 hectos, 9 degrés 5, 165 francs ; Saint-Hilaire-de-Beauvoir, 70 hectos, 9 degrés 6, 170 francs ; 300 hectos, à 17 francs 75 le degré.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 19 octobre 1927.

Vins rouges courant de 7 à 10 degrés 5, de 125 à 175 fr. l'hecto ; rosé, 9 à 11 degrés 17 à 17,50 le d.; blanc, 9 à 11° 175 à 185 fr., nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 18,50 à 19,00.

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 14 octobre	Cours du 21 octobre
8°	Vins nouveaux		Vins nouveaux
9°			
10°	128 à 165 fr.	8°5 à 10°5 150 à 180 fr.	8 à 10° 140 à 190
11°			
Vins rosés 8°	160 à 180	rosés 147 à 180 fr.	17,50 à 18 le deg.
Vins blancs	175 à 200	170 à 185 fr.	18 à 20 fr. le d.

Béziers. — Le bureau du Syndicat des Vignerons de Béziers-Saint-Pons (C. G. V.) porte à la connaissance de ses adhérents les ventes effectuées au cours de la semaine qui ont été communiquées :

Autignac, un lot vin rouge, 1.100 hectos, 10 degrés 1, à 171 fr. ; Béziers, un lot vin rouge, 1.600 hectos, 8 degrés 3, à 150 fr. l'hecto ; Capestang, un lot vin rouge, 1.700 hectos, 11 degrés, à 190 fr. l'hecto ; Cers, un lot vin rouge, 3.000 hectos, 9 degrés 5, à 165 fr. l'hecto ; Colombiers, un lot vin rouge, 1.600 hectos, 8 degrés 7, à 150 fr. l'hecto ; Pézenas, un lot vin rouge, 900 hectos, 8 degrés 1, à 140 fr. ; Pouzolles, un lot vin rouge, 1.900 hectos, 10 degrés 2, à 175 fr. l'hecto ; un lot vin blanc, 1.000 hectos, 9 degrés 7, à 170 fr. ; un lot, vin rouge, 1085 hectos, 8 degrés 1, à 145 fr. ; Quarante, un lot vin rouge, 4.200, 10 degrés 2, à 167 fr. l'hecto ; Vias, un lot vin rouge, 6.000 hectos, 9 degrés 4, à 162 fr. ; un lot vin rouge, 5.500 hectos, 9 degrés 7, à 165 fr. l'hecto ; un lot vin rosé, 6.000 hectos, 10 degrés, à 181 fr. l'hecto ; Fleury (Aude), un lot vin rouge, 1.500 hectos, 9 degrés, à 160 fr. l'hecto ; Nébian (Hérault), un lot vin rouge, 1.400 hectos, 9 degrés 7, à 165 fr. l'hecto.

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 16 au 22 octobre 1927 :

Récolte 1927. Vins rouges, de 16,50 à 18 fr. 00 le degr. ; bourrets et picpouls, 18 à 19 fr. 50 ; clairettes, «« à 20 fr. ; rosés, 17 à 18 fr.

Olonzac.— Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 23 octobre.

Vins rouges, de 9 à 12°, de 162 à 215 fr.

Aude. — Narbonne.

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 13 octobre	Cours du 20 octobre
7 à 8°	Vins nouveaux		Vins nouveaux
8 à 9°			
9 à 10°	125 à 165 fr.	7 à 11° 130 à 185	8° à 11° 145 à 190
10 à 11°			
11° et au-dessus		Corbières 12° 200 fr.	12° à 12°5 200 à 210 fr.

Narbonne. — Le Bureau du Syndicat régional des vignerons de Narbonne porte à la connaissance de ses adhérents les ventes effectuées au cours de la semaine, qui lui ont été communiquées.

Récolte 1927. — Boutenac un lot de vin rouge, 750 hectos, 12 degrés, 212 fr. l'hectolitre ; Boutenac, divers petits lots, de 10 degrés 5 à 11 degrés, 190 fr. l'hectolitre ; Paziols, un lot vin rouge, 500 hectos, 12 degrés, 18 fr. le degré-hecto ; Narbonne, un lot vin rouge, 4.000 hectos, 9 degrés environ, 165 fr. l'hecto ; 2.000 hectos, 11 degrés 8, 195 fr. l'hecto ; Lézignan, 400 hectos, 12 degrés, 210 fr. l'hecto.

Roquefort-des-Corbières, un lot vin rouge, 700 hectos, 11 degrés 5, 200 fr. l'hecto ; un lot vin rouge, 600 hectos, 11 degrés 8, 200 fr. l'hecto ; Ouveillan, un lot vin rouge, 1.700 hectos, 9 degrés 5, 170 fr. l'hecto ; caves de Treilles, un lot de vin rouge, 15 degrés, 17 fr. le degré, l'hecto nu, suivant degré, qualité couleur, distance et conditions de retiraison.

Carcassonne.— Semaine du 15 au 22 octobre 1927 :
Récolte 1927. 17,00 à 18 fr. 00 le d.

Carcassonne. — Le Syndicat des vignerons de Carcassonne communique les ventes de la semaine écoulée. — Marseillette, 1630 hectos, 10 deg. 1, faible couleur, 180 fr. ; 420 hectos, 11 degrés, 200 fr. ; — St-Couat-d'Aude, 150 hectos, 10 deg. 4, 190 fr. ; — Ribaute, 170 hectos, 11 deg. 2, 200 fr. ; — Beaufort, 1200 hectos, 11 deg. 4, 195 fr.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. — Récolte 1927 :

Minervois 9 à 12°, 158 à 210 fr. ; Corbières 10 à 12°, 178 à 210 fr. ; l'hecto.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan. — On cote :

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 15 oct.	Cours du 22 octobre
8°.....	Vins nouveaux	»	Vins nouveaux
9°.....	125 à 162 fr.	8 à 12°	
10°.....		»	8 à 12°
11°.....		17 fr. le d.	17 fr.
11 à 12°.....			le degré
12 à 13°.			

Var. — *Ventes effectuées. — Fédération du Var.* — « L'Amicale Cuers » : Vente de 200 hectolitres, Jacquez, au prix de 300 francs.

« Coopérative Vinicole » Barjols : 1.200 hectolitres, vin blanc, à 185 francs ; 300 hectolitres, Jacquez, à 22 francs le degré ; 800 hectolitres, vin rouge à 180 francs ; 400 hectolitres, vin rouge, à 170 francs.

« Cave Coopérative » Fréjus : 500 hectolitres, vin blanc, prix de 185 francs l'hectolitre. Degré probable : 10°5.

« La Lorgaise » Lorgues : 500 hectolitres, vin de couleur 11°, à 212 francs l'hectolitre.

« Cave Coopérative » Signes : Vente de marcs : 13 fr. 05 les 100 kilos, pris en cave. Lies liquides : 53 fr. les 100 kilos, pris en cave.

« La Laborieuse » Bras : Vente de vin rouge, à 195 francs l'hectolitre.

« Coopérative Vinicole » Gonfaron : Vente 2.000 hectolitres, vin rouge 11°, à 200 francs l'hectolitre.

« La Thoronéenne » Le Thoronet : Vente 500 hectolitres, décuvage, à 200 francs l'hecto ; 300 hectolitres, Jacquez, à 22 fr. 25 le degré.

« Coopérative Vinicole » Tourves : 2.000 hectolitres, vin rouge, à 170 frs. 2 000 hectolitres, vin rouge, à 180 francs ; 130 hectolitres, Couderc, à 200 francs.

« Coopérative Vinicole » Brignoles : 143 hectolitres, Jacquez 11°8, à 215 frs. l'hectolitre ; 400 hectolitres, Greffes 10°5, à 178 francs l'hectolitre.

« Coopérative Vinicole » Fréjus : 550 hectolitres, vin de couleur 11°, à 240 francs l'hectolitre ; 500 hectolitres, vin blanc 10°5, à 190 l'hectolitre.

« Coopérative Vinicole » Brue-Auriac : 1.200 hl., vin blanc, à 185 fr. ; 1.000 hectolitres, Couderc, 220 frs.

Fédération des Bouches-du-Rhône. — « Coopérative Vinicole » Tarascon : Vente de la totalitée des lies, 7.000 kilos environ au prix de 43 francs les 100 kilos, sans condition de degrés, fûts prêtés par l'acheteur, enlèvement au fur et à mesure des soutirages, paiement comptant.

« Coopérative Vinicole » Coteaux d'Eguilles : 500 hectolitres, vin rouge, à 185 francs, 10°5 ; 1.000 hectolitres, vin rouge, à 190 francs.

« Coopérative Vinicole » Trets : 500 hectolitres, vin rouge 10°5, 180 francs l'hectolitre ; 400 hectolitres, vin blanc 10°8, 190 francs l'hectolitre ; 1.500 hectolitres, vin rouge 10°5, à 175 francs l'hectolitre ; 450 hectolitres, vin rosé 10°9, à 200 francs l'hectolitre.

Fédération du Vaucluse. — « Coopérative des Vignerons » Cavaillon : Vente de plusieurs wagons-réservoirs de vin rouge, à 17 francs le degré, enlèvement immédiat.

Pour les vins blancs, en majeure partie de chasselas, on offre 20 francs le degré.

Gironde. — **Bordeaux**, 20 octobre. — Les affaires sont calmes pour les vins fins et pour les vins courants ; les producteurs préfèrent ne pas vendre avant d'être fixés sur les quantités et la qualité de la nouvelle récolte.

Les prix des vins courants sont sans changement quoiqu'ayant une tendance à la baisse. On cote les vins rouges de 2.200 à 2.400 francs le tonneau nu et les vins blancs, de 2.000 à 2.300 francs.

Bouches-du-Rhone. — **Marseille.** — Cours officiel des vins pour le marché du 19 octobre :

Région. — Récolte 1927 : rouge, 9 à 11°5, 17,25 à 18 fr. le degré ; blanc, 9 à 11°5, 18 à 19 fr. le degré ; rosé, 9 à 11°, 17,25 à 18 fr. le degré, suivant qualité, couleur et éloignement de la cave, pour marchandise prise en cave, tous frais en sus, prix à majorer de 90 fr. chez le détaillant.

Saone-et-Loire. — **Mâcon**, le 15 octobre. — Il se traite quelques affaires dans le Mâconnais pour la vente des vins nouveaux rouges ordinaires. Ceux-ci se vendent 350 fr. environ la pièce nue de 216 litres, soutirés sur grosse lie.

Quant aux vins blancs, il s'en est vendu aussi au prix de 300 fr. la feuillette nue de 108 litres dans les très grands ordinaires, et 350 fr. dans les vins blancs fins.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 15 octobre 1927.

Vin rouge, 1er choix, 15,50 à 16,50 ; 2e choix, 14,50 à 15 ; 3e choix, 12,50 à 13,50 le degré.

Alcools

Montpellier. — Marc 86°, 623 fr. 50 l'hecto ; rectifié 95 à 97°, »«» fr. les 100° ; eaux-de-vie de marc 52°, 350 377 fr. l'hecto.

Béziers. - 3/6 vin 86°, 710 à 730 ; eau-de-vie de vin de Béziers 52°, «« à 475 ; 3/6 marc, 86°, 560 à 580 fr.; eau-de-vie de marc, 52°, 325 à 350 fr.

Narbonne. — Alcools de vin (cours sur la nouvelle récolte) : de 825 à 850 fr. ; marc 640 à 655 fr. Eaux-de-vie marc, 640 à 655 fr. les 1/00 degrés.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86°, 740 à 750 ; 3/6 marc, 86°, 640 à 660 ; eau-de-vie de marc, 350 à 370 fr.

TARTRES

Marché de Béziers du 21 octobre 1927.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate....	« fr. «« à 6,60 le degré casser.
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	4 fr. 00 le degré acidité totale.
— — 20 à 22 o/o —	4 fr. 50 —
— — au-dessus.	5 fr. 00 à «» fr. « —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	8 fr. »» —

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance hésitante. Les acheteurs étrangers reculent leurs limites non acceptées encore par le commerce d'exportation.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 25 octobre 1927.

	octobre	novembre	novembre décembre
	—	—	—
Blé	147,75 P.	149,75 P.	150-150,25 P.
Seigle.....	127 N.	127 N.	127 N.
Avoine noire.	99,75-100 P.	101-101,50	101,75 P.
Avoine.....	100 N.	100 N.	100 N.

Alger. — 21 octobre 1927.

Blé tendre colon 1er choix, 166 à 167 fr.
Blé tendre colon 2e choix, 163 à 164 fr.
Blé dur colon, 186 à 187 fr.
Orge colon, 115 à 117 fr.
Avoine d'Algérie, 114 à 115 fr.

DIVERS

Cette. - Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 150 à 160 fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 130 à 140 fr. ; sulfate potasse 48/52, 120 à 125 fr. ; chlorure potassium 48/52, 92 à 97 fr.; sylvinite riche 20/22 33 à 34 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 295 à 310 fr.; sulfate cuivre neige, 305 à 320 fr.; superphosphate minéral 14, 28,50 à 31 fr. ; sulfate de fer, à »» fr. logé gare de Cette.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 16 au samedi 22 octobre 1927

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1927		1926		1927	1926	1927		1926		1927	19
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mi
	Nantes						**Mourmelon**					
Dimanche..	15	5	22	»	0.1	»	16	«	18	12	»	
Lundi.....	15	5	22	10	«	«	16	3	12	2	»	
Mardi.....	»	11	14	5	»	»	13	10	15	—3	«	
Mercredi...	16	6	15	3	»	»	16	6	15	0	»	
Jeudi.....	15	10	12	5	»	4	13	8	18	11	»	
Vendredi...	16	8	»	»	»	«	14	8	»	»	»	
Samedi.....	17	»	»	»	«	»	16	5	»	«	»	
Total....	525	278	615	279	77.1	23	545	229	608	267	34.3	31
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche..	16	6	17	11	0.3	»	«	6	22	10	«	
Lundi	14	3	15	13	«	»	12	6	21	6	»	
Mardi.....	15	11	13	5	0.2	«	15	6	13	1	»	
Mercredi....	15	4	12	3	«	»	15	8	11	0	»	
Jeudi.....	17	5	12	8	»	1	»	2	»	10	«	
Vendredi...	18	6	»	»	»	»	16	7	»	»	»	
Samedi.....	19	12	»	»	2	»	15	6	»	»	«	
Total....	579	317	592	398	93.5	16.2	496	253	658	288	38.1	14
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche..	14	10	26	5	22	»	14	9	26	7	»	
Lundi.....	12	7	24	«	»	»	16	8	24	«	«	
Mardi.....	15	6	11	—3	»	8	14	3	11	—3	«	8
Mercredi....	13	8	14	—3	»	»	16	9	12	—2	«	
Jeudi.....	13	7	13	6	»	»	13	8	14	8	»	
Vendredi...	12	2	»	»	«	»	16	1	»	«	»	
Samedi.....	16	1	»	«	»	»	17	4	»	»	»	
Total....	572	214	630	214	26.1	29.4	634	262	678	264	76.3	16.
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche...	15	10	25	11	»	»	15	15	27	10	«	
Lundi	15	«	24	7	»	»	19	10	»	10	»	
Mardi	17	3	15	5	«	»	20	6	22	3	»	
Mercredi....	14	5	20	4	0.2	«	»	6	20	9	«	
Jeudi.....	18	4	21	3	«	«	21	10	22	16	«	2
Vendredi...	19	3	»	»	»	»	21	5	»	«	«	
Samedi.....	19	12	«	»	0.3	»	21	8	«	«	»	
Total....	592	274	662	295	62.5	26.7	666	325	685	390	15	
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche...	17	13	»	10	30	»	18.5	13.1	28.0	11.5	0.8	
Lundi.....	17	7	31	14	»	»	21.1	12.1	25.2	10.2	»	
Mardi	13	5	26	8	»	»	21.0	5.0	21.2	4.1	»	
Mercredi ...	14	10	26	12	»	«	21.2	6.9	16.7	7.9	»	13
Jeudi.....	17	5	17	12	»	3	19.5	5.0	19.1	13.0	»	
Vendredi...	17	3	»	«	»	»	18.9	3.5	22.4	12.8	0.4	0
Samedi.....	20	12	»	»	»	»	18.2	6.9	14.3	9.9	8.7	6
Total....	680	310	787	396	87.4	36.2	788.9	335.9	850.7	451.2	27.7	31
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	22	14	27	12	14	«	24	»	«	20	«	
Lundi.....	17	13	31	»	6	«	16	14	24	19	3	
Mardi.....	18	11	24	12	»	»	20	9	22	17	»	
Mercredi....	16	11	23	14	«	«	«	«	29	19	»	
Jeudi.....	20	7	18	14	»	»	«	«	»	21	«	
Vendredi...	23	5	»	«	»	«	20	8	»	»	»	
Samedi.....	20	13	»	«	«	»	21	21	«	»	»	
Total.....	729	418	784	479	21.8	13.6	318	132	287	461	4	1

Observations. — Automne